

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

- Lama perendaman berpengaruh menurunkan kadar air; menaikkan kadar kalsium; menurunkan sineresis; dan memperlunak tekstur.
- Konsentrasi  $\text{CaSO}_4$  berpengaruh menurunkan kadar air; menaikkan kadar kalsium; menurunkan sineresis; dan memperlunak tekstur.
- Interaksi antara lama perendaman dan konsentrasi  $\text{CaSO}_4$  memberikan hasil yang berbeda nyata terhadap kadar air; kadar kalsium; sineresis; dan tekstur.
- Lama perendaman 18 jam dan konsentrasi  $\text{CaSO}_4$  0,075 % menghasilkan kadar air terendah; kadar kalsium tertinggi; dan persen sineresis terkecil, tetapi pada lama perendaman 24 jam kadar air menjadi naik; kadar kalsium turun; dan persen sineresis menjadi lebih besar.

### 6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan daun cincau kering sebelum digunakan untuk membuat gel cincau.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1975. Penelaahan Daun Camcao (*Cyclea barbata*, Miers). Balai Penelitian Kimia, Semarang
- Anonim, 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara, Jakarta
- Astawan, M., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo, Jakarta
- Astuti, Y., 1985. Pengaruh Cara Pengeringan Daun Cincau (*Premna oblongifolia* MOLD) dan Penambahan Bahan Pengikat terhadap Sifat Gel yang Dihasilkan. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Atjung, 1985. Tanaman Obat dan Minuman Segar. Penerbit CV Yasaguna, Jakarta
- Aurand, L. W. and A. E. Woods, 1973. Food Chemistry. The AVI Publishing Company, Inc, Connecticut
- Considine, D. M., 1982. Foods and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Company, New York
- Demam, J. M., 1971. Symposium: Phosphates in Food Processing. The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut.
- Fennema, R., 1976. Principle of Food Chemistry. Marcel Dekker Inc, New York
- Furia, T. E., 1968. Handbook of Food Additives, 2<sup>nd</sup> edition. CRC Press, Boca Raton, Florida
- Glicksman, M., 1969. Gum Technology in The Food Industry. Academic Press, New York
- Glicksman, M., 1984. Food Hydrocolloid. CRC Press, Boca Raton, Florida
- Hanafiah, K. A., 1994. Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta

- Johannes, H., 1974. Kimia Koloid dan Kimia Permukaan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Listya, G., 1997. Pengaruh Cara Pengeringan dan Penambahan  $\text{Ca(OH)}_2$  terhadap Sifat Gel dari Bubuk Daun Cincau (*Cyclea barbata L.*). Skripsi Unika Widya Mandala, Surabaya
- Meyer, L. H., 1973. Food Chemistry. Van Nostrand Reinhold Company – Affiliated East West Student Press Put.Litd., New Delhi
- Muchtadi, D., 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Pantastico, ER. B., 1989. Fisiologi Pasca Panen. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Priyanto, G., 1988. Teknik Pengawetan Pangan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Ranganna, S., 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products, 2<sup>nd</sup> edition. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Sunanto, H., 1995. Budidaya Cincau. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Suryani, L., 1996. Pengaruh Varietas Kedelai dan Konsentrasi  $\text{CaSO}_4$  terhadap Sifat Fisis Khemis Takoa. Skripsi Unika Widya Mandala, Surabaya
- Tampubolon, O. T., 1981. Tumbuhan Obat. Bhratara Karya Aksara, Jakarta

Untoro, A., 1985. Mempelajari Beberapa Sifat Dasar dalam Pembentukan Gel dari Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor

Whistler, R. L., dan J. N. B. Miller, 1973. Industrial Gums. Academic Press, New York